

MUROS DE VINHA
TINTO 2018
DOC DOURO

VARIEDADES

Touriga Franca (40%), Tinta Roriz (40%) e Tinta Barroca (20%)

VINDIMA

Tipo corte

Vindima manual sendo depois transportada em palotes.

Data

De 14 de Setembro a 14 de Outubro.

Produção

6,0 tons/ha

ENOLOGIA

Fermentação alcoólica

Maceração em cuba inox a temperatura controlada de 25-26°C.

Estágio

25% do volume deste vinho estagia em cascos usados de carvalho Francês, durante 9 meses.

ANÁLISE QUÍMICA

26368

Álcool 13% vol

Açúcares redutores <0,6 (g/dm³)

Acidez total 5,30 (g/dm³)(Ác. Tart.)

pH 3,8

ENGARRAFAMENTO

Data/tipo de rolha

A partir de Fevereiro de 2020, com rolha cortiça.

Quantidade

67.700 garrafas.

INFORMAÇÃO

ALIMENTAR

Valor calórico

75 cal/100ml

Outras informações

Pode ser incluído em dieta vegetariana.

Sugestão

Perfeito para acompanhar pratos de carne, podendo também ser harmonizado com alguns queijos.



INFORMAÇÃO VITÍCOLA

Depois de um Inverno algo seco, tivemos um Março muito chuvoso, Abril e Maio normais em termos de precipitação mas com a sua queda muito focalizada, e Julho volta a registar valores extraordinários. Tudo isto levou a pressão extraordinária no controlo de míldio tardio para assegurar a produção por si já escassa devido às más condições da floração.

Tudo indicaria para um atraso significativo da maturação que chegou a ser superior a um mês!

Agosto vem muito cálido com temperaturas a subir os 40-45°C.

Temperaturas altas mantiveram-se além de Julho também em Setembro! Outubro mais ameno mas sem precipitação, que aliadas a noites frescas, possibilitaram a uma recuperação da maturação e por conseguinte melhor equilíbrio das massas obtidas.

Iniciamos a vindima a 10 de Setembro e terminamos a 20 de Outubro. Uma vindima lenta, e que nos possibilitou colher as uvas brancas com excelente equilíbrio e aguardar pela boa maturação dos tintos a cotas elevadas.

De modo que estamos confiantes na frescura dos vinhos brancos e na concentração e equilíbrio dos vinhos tintos.

NOTAS DO ENÓLOGO

Este vinho foi fermentado usando técnicas de gravidade e movimentações suaves no decorrer de todo o processo.

Vinho de cor rubi, elegante e frutado. Boa presença em boca, com taninos firmes e excelente acidez. Final longo e fresco, ideal para os seus momentos de descontração.

PAULO COUTINHO